



## Presseinformation

---

Harald Scholl

### Wurst & Terrinen selbst gemacht

Einfache Rezepte von Leberwurst bis Schinkenpastete

Reihe: Einfach clever

128 Seiten mit ca. 100 Farbfotos

Format: 16,5 x 20 cm. Hardcover.

Preis 12,99 € [D] / 13,40€ [A] / 16,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-4795-0

 Auch als eBook erhältlich.



### Rumwurstcheln mit leckerem Ergebnis

Es gibt Dinge, die überlässt man besser den Profis. Und es gibt Dinge, die hat man bisher den Profis überlassen – bis man merkte: Die sind einfacher als gedacht. Das Wursten zum Beispiel: Dass sich nämlich Würste und feine Fleischterrinen problemlos zu Hause herstellen lassen, zeigt Harald Scholl im GU Ratgeber **Wurst & Terrinen selbst gemacht**.

Der Vorteil ist gleich ein doppelter: Zum einen machen das Wursten, Würzen und natürlich das genüssliche Verkosten richtig Spaß. Zum anderen weiß man genau, was in den eigenen Kreationen drin ist – bei gekauften Fleischwaren alles andere als eine Selbstverständlichkeit! Glücklicherweise benötigt man keineswegs einen großen Gerätepark, um mit der Herstellung von Bratwurst oder Bierschinken loslegen zu können. Gleich am Anfang des Buches zeigt der Autor, was man zu Beginn braucht und welche Geräte nützlich sind, sobald der Ehrgeiz geweckt und das Wursten zur Passion geworden ist. Außerdem bringt er das notwendige Küchenwissen knapp und übersichtlich auf den Punkt: Wie erkennt man gute Fleischqualität? Wie würzt man richtig? Und wie funktioniert das mit dem Räuchern? Aber dann geht es ohne Umschweife zur Sache: Bild für Bild werden die wesentlichen Schritte der Wurstherstellung gezeigt und leicht nachvollziehbar erklärt.

Ausgerüstet mit dem notwendigen Know-how, kann sich dann jeder in dem umfangreichen Rezeptteil an den Lieblingswürsten versuchen. Natürlich sind die Klassiker allesamt vertreten: Bratwürste von Nürnberger über Thüringer bis zu schlesischer Bratwurst, Brühwürste wie die Münchner Weißwurst oder Mortadella, Rohwürste wie Landjäger und Rauchpeitschen, die grobe Landterrinen ebenso wie Leberwurst in etlichen Variationen. Aber längst hat die weite Welt auch in die Wurstküche Einzug gehalten, und deshalb finden sich darüber hinaus Rezepte für Entenbratwurst Asia-Style, eine südafrikanische Bratwurstschnecke oder türkische Sucuk. Außerdem stellt Harald Scholl verschiedene Sorten Senf und Chutneys vor – denn natürlich schmeckt auch das Dazu und Darauf selbst gemacht am besten!

**Harald Scholl** hat sein Hobby zum Berufsschwerpunkt gemacht. Der gelernte TV-Journalist berichtet seit über 20 Jahre in Filmbeiträgen über Ernährung, Wein und Lebensmittelproduktion. Unter dem Namen [www.tellerschubser.de](http://www.tellerschubser.de) schreibt er über seine kulinarischen Erlebnisse; in der internationalen *Slow Food*-Bewegung ist er seit Jahren aktiv tätig. Sein besonderes Interesse gilt regionaler Küche und lokaler Lebensmittelproduktion. Für dieses Buch hat er vor allem klassische Rezepte neu interpretiert.